# Weißes Kaffeeparfait

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 250 g | Kaffeebohnen |
| 500 ml | Sahne |
| 200 g | Zucker |
| 6 | Eigelb |
| 5 cl | Grand Marnier |

(6 Personen)

Die Kaffeebohnen über Nacht in der Sahne einlegen und am nächsten Tag durch ein Sieb abgießen und die Sahne steif schlagen.
Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Grand Marnier auf dem Herd im Wasserbad zu einer dicklichen Masse aufschlagen und anschließend in Eiswasser wieder kaltrühren.
Die geschlagene "Kaffee-Sahne" unter die Eigelbmasse heben und in Portionsförmchen (Kaffeetasse) abfüllen.
Mindestens 4 Stunden tiefgefrieren.

(„gebrutzelt" am 26. November 2006 von Jörg Stedtnitz, „Horstmühle 1", Horst)

IZ Radio

# Teufel

| | |
|---|---|
| 800 g | Putenbrust |
| 1 | Eisbergsalat |
| 1 | Salatgurke |
| 4 | Tomaten |
| | Tabasco |
| 500 g | frische Champignons |
| | Sauce Hollandaise |

Hausgemachtes Salatdressing

| | |
|---|---|
| 150 g | Mayonnaise |
| 150 gr. | saure Sahne |
| 100 ml | Vollmilch |
| | gem. Kräuter |
| 2 | Knoblauchzehen |

zum Abschmecken:
Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft.

(4 Personen)

Putenbrust in 200g schwere Portionen teilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Champignons in einer Pfanne braten. Nebenbei den geschnittenen Eisbergsalat auf einen Teller geben. Darauf das Dressing geben und mit den Gurken- und Tomatenscheiben belegen.
Auf das Salatbett das Fleisch legen, ordentlich mit Tabasco würzen und auf dem Fleisch erst die Champignons und dann die Hollandaise anrichten. Fertig!

(„gebrutzelt“ am 31. Juli 2006 von Daniel Stick, „De Edendörper“, Itzehoe)

# Sommerlicher Salat mit Hausgemachtem Dressing

knackiger Eisbergsalat
Ruccola
Frisèe
Radicchio

300 g Putenbrust
Pinienkerne

(ca. 4-6 Personen)

Alle Salatsorten waschen und trocken schleudern. Dann in mundgerechte Stücke teilen. Die Putenbrust in feine Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anbraten. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Salat und Pinienkerne mischen, die Putenstreifen daraufgeben. Dazu paßt das Salat-dressing (sh. Montag) oder eine Essig-Öl-Marinade.

(„gebrutzelt" am 1. August 2006 von Daniel Stick, „De Edendörper", Itzehoe)

# Sauerfleisch

| | |
|---|---|
| 2 kg | Dicke Rippe |
| 2 | Zwiebeln |
| 3 | Lorbeerblätter |
| 8 | Wachholderbeeren |
| 1 Tl | Pfefferkörner |
| | Kräuteressig (bitte nach Geschmack) |
| 40 g | Salz |
| 80 g | Zucker |

(ca. 4 Personen)

Die Dicke Rippe in Portionen teilen. Diese in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Je nach Geschmack den Kräuteressig hinzugeben. Danach die Zwiebeln und alle Gewürze. Alle Zutaten ca. 1 1/2 Std. köcheln und mindestens 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

(„gebrutzelt" am 2. August 2006 von Daniel Stick, „De Edendörper", Itzehoe)

IZ Radio

# Osso buco

| | |
|---|---|
| 4 | Scheiben Kalbshaxe mit Knochen, |
| | Salz, Pfeffer. |
| 4 El | Mehl |
| 4 El | Olivenöl |
| 2 | Zwiebeln |
| 2 St. | Staudensellerie |
| 2 | Möhren |
| 4 | kl. Tomaten |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1 Tl | Oregano |
| 1/8 l | trockener Weißwein |
| 1/8 l | Wasser |

(4 Personen)

Kalbshaxen würzen und in Mehl wenden. Im heißen Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Gehacktes Gemüse dazugeben und kurz mitbraten. Tomaten häuten und entkernen. Zusammen mit Wein und Wasser und Gewürzen zum Fleisch geben. Ab und zu umrühren, damit das Osso Buco nicht anbrennt. 1 1/2 Std. im geschlossenen Topf schmoren.

(„gebrutzelt" am 3. August 2006 von Daniel Stick, „De Edendörper", Itzehoe)

Foto: Restaurant „De Edendörper"

# Eingelegte Bratheringe

| | |
|---|---|
| 8 | frische Heringe (ausgenommen und ohne Kopf) |
| 2 kg | Zwiebeln |
| | Mehl |
| | Salz, Pfeffer |

<u>für die Marinade:</u>

| | |
|---|---|
| 1,5 l | Wasser |
| | Kräuteressig |
| 1/2 | Zitrone |
| 1 Tl | Senfkörner |
| 5 | Lorbeerblätter |
| 5 | Nelken |
| 1/2 Bd. | Dill |
| | Salz, Zucker. |

(4 Personen)

Das Wasser mit allen Gewürzen einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Die Heringe würzen und in Mehl wenden. In einer Pfanne goldgelb braten. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Die gebratenen Heringe und Zwiebeln schichtweise in eine Schüssel geben und mit der noch heißen Marinade aufgießen. Mindestens 2 Tage ziehen lassen.

(„gebrutzelt“ am 4. August 2006 von Daniel Stick, „De Edendörper“, Itzehoe)

# Pommguli

| | |
|---|---|
| 1 kg | Rindergulasch |
| 1 kg | Zwiebeln |
| 3 Tl | Tomatenmark |
| 1/4 l | Rotwein |
| 1 l | Fleisch- oder Gemüsebrühe |
| 3 | Lorbeerblätter |
| 3 | Paprikaschoten |
| | dunkler Saucenbinder |

zum abschmecken: Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauch, Prise Kümmel, abgeriebene Zitronenschale

(4 Personen)

Gulasch scharf anbraten. Ebenso die Zwiebeln. Tomatenmark kurz mitrösten. Danach mit Rotwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Das alles wird nun mit den Gewürzen abgeschmeckt und ca. 2 Std. leise gekocht. 30 Minuten vor Ende der Kochzeit kommt die geschnittene frische Paprika hinzu. Zum Abbinden nehmen Sie etwas dunklen Saucenbinder.

(„gebrutzelt" am 5. August 2006 von Daniel Stick, „De Edendörper", Itzehoe)

# Graved Lachs

| | |
|---|---|
| 1 kg | Lachsfilet |
| 2 Bd. | Dill |
| 2 El | grobes Meersalz |
| 1 Tl | weiße Pfefferkörner |
| 2 El | Zucker |

(6-8 Personen)

Aus dem Lachsfilet die Gräten entfernen. Dill hacken, Stängel aufheben. Die Hälfte der Blätter auf  eine tiefere Platte streuen. Ein Filet mit der Hautseite nach unten auf den Dill legen. Die Stängel darauf verteilen.
Salz und Pfeffer im Mörser zerstoßen, mit dem Zucker mischen und über die Fischhälfte streuen. Die zweite Hälfte mit der Hautseite nach oben darauf legen mit dem restlichen Dill belegen, mit Alufolie abdecken und mit einem Brett beschweren.
Lachs  3 Tage in den Kühlschrank legen.  Alle 12 Std. herausnehmen und mit dem austretenden Saft beträufeln.
Nach 3 Tagen den Lachs abtupfen und die Dillstängel entfernen. Mit einem langen, scharfen Messer schräg zur Faser hauchdünne Scheiben schneiden.

Foto: Restaurant „De Edendörper“

(„gebrutzelt“ am 6. August 2006 von Daniel Stick, „De Edendörper“, Itzehoe)

# Matjesfilets "Hausfrauen Art"

| | |
|---|---|
| 8 | Matjesfilets |
| 400 ml | Sahne |
| 1/2 Glas | Mayonnaise |
| 1 | Apfel (geschält und in Ringe geschnitten) |
| 1 | Zwiebel (in Streifen geschnitten) |
| 3 | Gewürzgurken (in Scheiben geschnitten) |
| | Essig, Zucker, Pfeffer |

(2 Personen)

Die Sahne mit Mayonnaise glatt rühren mit Essig und Zucker süß-sauer abschmecken und etwas Pfeffer hinzufügen. Apfel, Zwiebeln und Gurken mit untermischen.
Die Matjesfilets gut abwaschen und unter die Sahne mischen.
Das Ganze am besten 1 Tag vorher zubereiten, damit die Matjesfilets gut durchzogen sind.
Als Beilagen werden Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln serviert.

(„gebrutzelt" am 7. August 2006 von Nicole Zedler, Landgasthof „Zur Post", Wacken)

# Pfälzer Wurstplatte

2 dicke Scheiben Saumagen
2 Leberknödel
2 Scheiben Rotwurst
4 kleine Rostbratwürstchen

(2 Personen)

Die Leberknödel in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen.
Den Saumagen, die Rotwurst und Bratwürstchen in heißem Fett von beiden Seiten kurz anbraten.
Serviert wird das Gericht mit Sauerkraut und Kartoffelpüree.

(„gebrutzelt“ am 8. August 2006 von Nicole Zedler, Landgasthof „Zur Post“, Wacken)

IZ Radio

# Mediterranes Lachsfilet

| | |
|---|---|
| 360 g | Lachsfilet |
| 1 | Limone |
| | frischer Dill |
| | Salz |
| | |
| 1 | kleine Zucchini |
| 1 | kleine Aubergine |
| | rote und gelbe Paprika |
| 1 | Zwiebel |
| 2 | Tomaten |
| | Olivenöl, Knoblauch, Pfeffer und Salz |

(2 Personen)

Das Lachsfilet in 3cm breite Scheiben schneiden, etwas salzen, mit Limonensaft säuern und mit fein gehacktem Dill einreiben, mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse in gleichgroße Stücke schneiden und alles bis auf die Tomaten im Topf mit etwas Olivenöl anbraten, den klein geschnittenen Knoblauch und Pfeffer und Salz hinzufügen, zum Schluss die geschnittenen Tomaten hinzufügen.

Als Beilagen werden Salzkartoffeln gereicht.

(„gebrutzelt" am 9. August 2006 von Nicole Zedler, Landgasthof „Zur Post", Wacken)

# Lammfilets

| | |
|---|---|
| 360 gr. | Lammfilets |
| 1 kl. | Päckchen Schafskäse |
| 1 | frischen Romanesco oder Brokkoli |
| | Herzoginkartoffeln |
| | Knoblauch, Rosmarin, Pfeffer und Salz |

(2 Personen)

Die Lammfilets kurz von beiden Seiten in der heißen Pfanne anbraten, 1 Knoblauchzehe klein schneiden und mitbraten. Mit Rosmarin bestreuen und etwas Pfeffer und Salz würzen. Halb roh aus der Pfanne nehmen und mit Schafskäse bestreichen.
Das Ganze im Backofen bei 220°C Oberhitze ca. 5-7 Minuten überbacken.

Den frischen Romanesco in kleine Röschen schneiden und in leichtem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen.

Herzoginkartoffeln im Friteusenfett goldgelb backen.

(„gebrutzelt" am 10. August 2006 von Nicole Zedler, Landgasthof „Zur Post", Wacken)

# Scholle -Büsumer Art-

200 gr. frische Champignons
150 gr. frische Nordseekrabben
Butter und Petersilie
Salz, Zitrone
Mehl

pro Person
1 frische Scholle

(2 Personen)

Die Schollen von beiden Seiten würzen und in Mehl wenden. Im heißen Fett anbraten und mehrmals dabei wenden.
Die Champignons vierteln und in Butter braten, mit Salz würzen. Zum Schluss die Krabben untermischen und auf der Scholle servieren bestreuen. Das Gericht wird zum Schluss mit Petersilie.

(„gebrutzelt“ am 11. August 2006 von Nicole Zedler, Landgasthof „Zur Post“, Wacken)

# Süß-saure Rippchen in Zwiebelsauce

| | |
|---|---|
| 600 gr. | Dicke Rippe in große Stücke portioniert |
| | Essig, Zucker, |
| 3 | Zwiebeln, |
| 2 | Lorbeerblätter, |
| | Wacholderbeeren, |
| | Pfeffer und Salz |
| 2 l | Wasser |
| | |
| 1 | großen Kohlrabi |
| 1 | kleine Zwiebel |

(2 Personen)

Die 3 Zwiebeln in Streifen schneiden.
Zucker im Topf bräunen, das Fleisch ganz kurz mit anbraten, die Zwiebeln hinzufügen und mit dem Sud vom Fleisch angießen.
Etwas Butter hinzufügen und einkochen lassen.

Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden, kleine Zwiebel in Streifen schneiden, alles zusammen im Butter bei geringer Hitze braten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Serviert wird das Gericht mit Pellkartoffeln.

(„gebrutzelt“ am 12. August 2006 von Nicole Zedler, Landgasthof „Zur Post“, Wacken)

IZ Radio

# Frische Pfifferlinge in Rahm mit Filetspitzen

| | |
|---|---|
| 320 gr | Rinderfilet |
| 200 gr | Pfifferlinge |
| 1 Becher Saure Sahne | |
| 1 Becher Frische Sahne | |
| | Tiefkühlkräuter |
| 1 | Zwiebel |
| | Pfeffer und Salz |

<u>Semmelknödel</u>

| | |
|---|---|
| 3 | alte Brötchen |
| 1/4 l | heiße Milch |
| | Petersilie |
| | Pfeffer und Salz |
| 1 | Eigelb |

(2 Personen)

Das Rinderfilet in Streifen schneiden und kurz in der heißen Pfanne anbraten, wieder herausnehmen.
Die Pfifferlinge waschen und trocken tupfen. Die Zwiebel in Würfel schneiden und mit den Pfifferlingen in der Pfanne braten. Die Sahne und den Sauerrahm hinzufügen, abschmecken und die Kräuter hinzufügen, alles zusammen einkochen lassen.
Die Filetspitzen direkt vor dem Servieren mit erhitzen.

Die alten Brötchen klein schneiden und mit der heißen Milch aufweichen. 1 Eigelb und Pfeffer und Salz hinzufügen. Größere Kugeln mit etwa 4 cm Durchmesser formen und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen.

Zum Servieren etwas flüssige Butter zugeben.

(„gebrutzelt“ am 13. August 2006 von Nicole Zedler, Landgasthof „Zur Post“, Wacken)

# Glückstädter Mediterano an Kartoffelschnee mit Rucola Pesto und Zitronenquark

12 Matjes "Glückstadter Mediterano"
1 Bund Rucola
100 gr Quark
50 gr Sahne
50 gr Schmand
1/2 Zitrone
1 El gestoßener Pfeffer
500 gr gekochte Kartoffeln "Lyla"

<u>Rucola Pesto</u>
1 Bund Basilicum
1 Knoblauchzehe
1 Hand Pinienkerne
1 Prise Zucker
1 Glas Olivenöl

(4 Personen)

Für die Quarkcremes den Quark und den Schmand glatt rühren. Die Schale der unbehandelten Zitrone und den Saft dazugeben. Mit dem Pfeffer abschmecken und die geschlagene Sahne unterheben. 1/2 Stunde kalt stellen.

Zutaten für das Pesto in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer zur Pesto verarbeiten.

Anrichten: Den restlichen Rucola locker auf den Teller legen und die Mediteranos darauf anrichten. Mit dem Pesto beträufeln und eventuell mit Cherry-Tomaten umlegen. Quarknocken platzieren und die gekochten heißen Kartoffeln durch eine Presse drücken und als Schnee beigeben.

(„gebrutzelt" am 14. August 2006 von Dirk Kühl, Restaurant „Kandelaber", Glückstadt)

# Frische Erdbeeren mit Mascaponecremes

2 Schalen Erdbeeren
2 El Läuterzucker
1 Schuss Trippelseca

<u>Mascarponecreme</u>
250 gr Mascapone
3 Eigelbe
40 gr. Zucker
1 Schuß Amaretto

(4 Personen)

Erdbeeren putzen halbieren und mit Trippelsec und Läuterzucker (Wasser und Zucker im Mischungsverhältnis 1:1 aufkochen) marinieren.

Eigelbe mit Zucker schaumig rühren und auf die mit Amaretto glattgerührte Mascapone geben. Unterziehen und gut glatt streichen.

Anrichten:
Erdbeeren auf einen tiefen Teller geben. Mascapone-Cremes mit zwei Eßlöffel ausstechen und auf die Erdbeeren geben. Mit Minze und Erdbeeren mit Blüte verzieren.

(„gebrutzelt“ am 15. August 2006 von Dirk Kühl, Restaurant „Kandelaber“, Glückstadt)

IZ Radio

# Labskaus mit Süss-Saurem Matjes

2500 gr gepökelte Rinderbrust
500 gr Pellkartoffeln
2 Gemüsezwiebeln
3 Lorbeerblätter
1 Hand voll Piment
10 Wacholderbeeren
2 Nelken
1 Bund Suppenkraut
50 gr Schmalz
4 Süßsaure Matjes
1 Glas Rote Beete
2 Gewürzgurken
4 Eier
Salz. Pfeffer, Muskat, Majoran

(4 Personen)

Das Fleisch mit den Gewürzen ca. 1 1/2 Stunden gar kochen. Die letzte 1/2 Stunde 1 Bund Suppengrün beigeben. Das gare Fleisch und die frisch gepellten Kartoffeln durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen.
In einem großen Topf Schmalz auslassen und die gewürfelten Zwiebeln anschwitzen. Die Kartoffeln und das durchgelassene Fleisch hineingeben und unter ständigem Rühren soviel Fleischbrühe hineingeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran abschmecken.
Das Labskaus auf einem Teller mit Roter Beete, Süßsaurem Matjes, Gewürzgurke und einem gebratenen Spiegelei anrichten.

(„gebrutzelt" am 16. August 2006 von Dirk Kühl, Restaurant „Kandelaber", Glückstadt)

# Glückstadter Matjestatar mit Kräuter-Schmand und Kartoffelrösti

4 Glückstadter Matjesfilets
1 nicht zu große Gewürzgurke
1 Zwiebel
1 Strauß Dill
1 Schüssel feinen Hamburger Kümmel (Helbing)

100 gr Quark
50gr Schmand
1 Schuss Olivenöl
1 Spritzer Zitrone
1 Prise Salz und Pfeffer
1 Lauchzwiebel

8 geschälte Kartoffeln "Lyla" oder "Linda"
etwas Muskat
Salz und Pfeffer

(4 Personen)

Den Matjes, die Gewürzgurke und die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Den Dill fein schneiden und mit dem Kümmel zusammen zum Tatar vermengen.

Quark und Schmand glatt rühren und mit dem Öl, Zitrone und Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die feingesschnittene Lauchzwiebel beimengen. Ca 1 Stunde kaltstellen und ziehen lassen.

Die Kartoffeln in ein Tuch reiben und gut auspressen, würzen und in einer heißen Pfannevier Röstis formen und ausbacken.

Aus dem Tatar und dem Kräuter-Schmand Nocken formen, den Rösti platzieren und evtl. ein kleines Salatbuquette ansetzen.

(„gebrutzelt" am 17. August 2006 von Dirk Kühl, Restaurant „Kandelaber", Glückstadt)

# Dorade im Kräutergemüse Bett

1 Dorade pro Person (ca. 300gr)
300 gr. Gemüse:
Kartoffeln
Lauchzwiebeln
Karotten
Paprika
Brokkolie

1 Knoblauchzehe
1 Sträußchen Rosmarin
1 Sträußchen Thymian
1 Schuss Kräuteröl
1 Schuß Weiswein (Riesling)
Meersalz zum Würzen
1 Tl. Pesto

(4 Personen)

Dorade waschen, schuppen und Haut einritzen. Die Mittelgräte einstechen. Mit Knoblauch und Kräutern, sowie dem Pesto füllen und mit Salz würzen. Das Gemüse auf ein genügend großes Stück Alufolie geben. Die Dorade darauf legen. Mit dem Öl beträufeln und noch einen Schuss Weißwein (Riesling) dazu geben. Die Alufolie einschlagen und verschließen. Im Ofen ca. 15-20 Minuten bei 130 °C garen oder einfach auf den Grill legen.

(„gebrutzelt" am 18. August 2006 von Dirk Kühl, Restaurant „Kandelaber", Glückstadt)

IZ Radio

# Schollenfilet überbacken, auf Blattspinat mit einer Picorino soße und Kartoffelpüree mit Krabben garniert.

| | |
|---|---|
| 4 | Schollen (ca. 400 gr pro Stück) |
| 800 gr | Blattspinat |
| 1 | Zwiebel |
| 50 gr | Butter |
| | Salz, Pfeffer, Muskat, Basilikumpesto |
| 500 gr | Kartoffeln |
| 1/4 l | Milch |
| 30 gr | Butter |
| 100 gr | Picorino |
| 1/2 l | Gemüsebrühe |
| 1 | guter Schuss trockener Weißwein |
| 1 dl | Sahne |
| Paprika, | Prise Korkuma, Salz |
| 20 gr | Weizenstärke |
| 120 gr | Krabben |

(4 Personen)

Schollen filetieren und von der schwarzen Haut lösen.
Blattspinat waschen in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, gut ausdrücken.
Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Milch, Butter und Muskat erwärmen und die Kartoffeln hineinpressen. Mit dem Schneebesen gut durchschlagen.
Gemüsebrühe, Weißwein und den Picorino leicht köcheln lassen bis sich der Käse aufgelöst hat. Mit Sahne, Korkuma und Salz abschmecken und mit Weizenmehl leicht abbinden.
Für den Spinat Butter und Zwiebeln leicht anschwitzen und den ausgedrückten Spinat zugeben. Nicht zu lange erhitzen. Mit Salz, Pfeffer Muskat und Basilikumpesto abschmecken. Den Spinat im Halbkreis auf Tellern anrichten, auf die andere Hälfte das Kartoffelpüree mit dem Spritzbeutel aufspritzen. Die leicht angebratenen Schollenfilets in die Mitte legen mit Soße nappieren und überbacken. Kurz vor dem Servieren noch die Krabben aufstreuen und miterhitzen.

(„gebrutzelt" am 19. August 2006 von Dirk Kühl, Restaurant „Kandelaber", Glückstadt)

# Lammrückenfilets auf Kräuterseitlingen und Hausgemachten Spätzle in Thymianjus

Lammrückenfilets
(ca . 2 pro Person)
Kräutersalz
400 gr. Kräuterseitlinge
1 Zwiebel
1/2 Liter Jus
1 Strauß Thymian
20 gr Butter

Spätzle
500 gr Mehl
7 Eier
Salz, Kräuter Muskat
1,5 dl. Mineralwasser

(4 Personen)

Lammrückenfilets in einer Pfanne Medium anbraten mit Kräutersalz würzen und bei Seite legen. Ruhen lassen!
Butter und Zwiebeln in einer zweiten Pfanne anschwitzen und die geputzten und geschnittenen Pilze anbraten.
Die Pfanne vom Lamm verwenden, um die Spätzle anzuschwenken und sie dann mit Jus anzugießen. Den Thymian einstreuen.
Pilze auf Teller geben, und die halbierten Lammstücke darauf legen. Die Spätzle darum platzieren und mit dem Jus beträufeln.

Die Zutaten für die Spätzle zusammen in eine Schüssel geben, mindestens 15 Minuten mit dem Knethaken bearbeiten.
Mit der Presse den Teig in kochendes Wasser geben. Nach kurzem aufkochen die Spätzle in Eiswasser abschrecken.

(„gebrutzelt" am 20. August 2006 von Dirk Kühl, Restaurant „Kandelaber", Glückstadt)

# Schnitzel „Jäger Art“

| | |
|---|---|
| 4 | Schnitzel aus der Oberschale (je 200 gr) |
| 800 gr. | frische Champignons |
| 600 gr. | Mischgemüse (Tiefkühl) |
| 2 | Beutel Rahmsoße |
| 1 Becher | Süße Sahne |
| 2 | Eier |
| | Mehl |
| | Paniermehl |
| 1 | kleine Zwiebel |
| 0,2 | Weißwein |

(4 Personen)

Schnitzel würzen in Mehl, Ei und Paniermehl wenden. Das Tiefkühl-Gemüse kochen.
Einen Topf mit etwas Butterschmalz aufsetzen, dann die Zwiebeln darin glasig schwitzen, Champignons zugeben und mit etwas Mehl abstauben und mit Weißwein ablöschen. Anschließend Saucenpulver hinzufügen und mit Sahne abschmecken.
Nun eine Pfanne mit Butterschmalz aufsetzen und die Schnitzel von jeder Seite 4 Minuten braten.
Das gekochte Gemüse auf Tellern anrichten und die Schnitzel auf das Gemüse legen. Wir empfehlen, die Champignon-Rahmsauce extra in einer Sauciere zu servieren.

(„gebrutzelt“ am 21. August 2006 von Udo Freiberg, Parkrestaurant, Schenefeld)

IZ Radio

# Stör-Teller

| | |
|---|---|
| je 1 | Matjesfilets und Brathering |
| 50 gr. | frisches Krabbenfleisch |
| 2 Eier | für Kräuter-Rührei |

(1 Person)

# Hausgemachtes Sauerfleisch

| | |
|---|---|
| 1 l | Wasser |
| | Essigsäure |
| | Zucker |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Lorbeerblatt |
| | Pimentkörner |
| | Nelken |
| | Senfsaat |
| | Zwiebeln |
| 1 | Schweinenacken |
| ca. 150 gr. | Gelatinepulver |

(4 Personen)

Alle Zutaten zusammen aufkochen und dann weiter köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.
Fleisch herausnehmen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
ca. 150 gr. Gelatinepulver in die Flüssigkeit geben, das Fleisch hinzugeben mind. 2-3 Stunden kalt stellen.
3-4 Scheiben pro Person mit Bratkartoffeln, ausgarniert mit Salat, servieren.

(„gebrutzelt" am 23. August 2006 von Udo Freiberg, Parkrestaurant, Schenefeld)

IZ Radio

# Matjes ‚Hausfrauenart'

| | |
|---|---|
| 16 | Matjesfilets |
| 1 Becher | Magerquark |
| 2 Becher | saure Sahne |
| 1 Becher | Natur-Yoghurt |
| 6 | säuerliche Äpfel |
| 2 | Gewürzzwiebeln |
| | frischer Dill |

(4 Personen)

Magerquark mit Yoghurt und saurer Sahne glatt rühren. Die Äpfel schälen und vierteln. Die Zwiebeln pellen, vierteln in Scheiben schneiden, mit Pfeffer und Dill würzen.
Anrichten: 4 Filets sternförmig auf den Teller legen mit Gurke und Tomate ausgarnieren.

(„gebrutzelt" am 24. August 2006 von Udo Freiberg, Parkrestaurant, Schenefeld)

# Lachsfilet auf Blattspinat

| | |
|---|---|
| 8 | Lachsfilets, je 100 gr. |
| 600 gr. | Blattspinat (Tiefkühl) |
| 200 gr. | frische Krabben |
| Spritzer | Zitronensaft |
| 800 ml | Süße Sahne |

(4 Personen)

Filets säubern, säuern und salzen.
800 ml Süße Sahne aufsetzen und den aufgetauten Blattspinat hineingeben.
Mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Flamme köcheln lassen.
Währenddessen eine Pfanne mit Butterschmalz aufsetzen und die Filets hineinlegen.
Anschließend die Filets zusammen mit dem Spinat anrichten und mit Krabben garnieren.

(„gebrutzelt" am 25. August 2006 von Udo Freiberg, Parkrestaurant, Schenefeld)

IZ Radio

# Krabben 200 g mit Bratkartoffeln

| | |
|---|---|
| 800 gr. | frische Nordseekrabben |
| 8 | Eier für Spiegeleier |
| | saure Gurke |
| | Salatbeilage |

(4 Personen)

Je 200 gr. Krabben pro Teller anrichten. Dann 8 Eier in die Pfanne geben und anbraten.
Die Spiegeleier auf den Krabben anrichten und mit Salat garnieren.
Saure Gurke und Kartoffeln als Beilage dazu.

(„gebrutzelt" am 26. August 2006 von Udo Freiberg, Parkrestaurant, Schenefeld)

# Rinderfilet

| | |
|---|---|
| 4 | Filets je 150 gr |
| 600 gr | frische, grüne Bohnen |
| 4 Stück | Kräuterbutter |
| 8 | etwas größere gekochte Kartoffeln |
| | Thymian |

(4 Personen)

Topf mit warmem Wasser aufsetzen, salzen und ein Teelöffel Thymian zum Kochen bringen. Die Bohnen ca. 20 Minuten darin Kochen lassen. Während dessen eine Pfanne aufsetzen und die Filets von beiden Seiten scharf anbraten.

(„gebrutzelt“ am 27. August 2006 von Udo Freiberg, Parkrestaurant, Schenefeld)

# Pane Fresco Limoncello

für frisches Brot:

| | |
|---|---|
| 1kg | Mehl |
| 1 Würfel frische Hefe | |
| 600 ml | Wasser |
| 1 | Esslöffel Margarine |
| 1 | Prise Salz |
| 1 | Teelöffel Oliven Öl |

für "Bruschetta":

| | |
|---|---|
| 8 | Scheiben geröstetes Brot |
| 5 | Tomaten |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 1 | Prise Oregano |
| 1 | Prise Salz und Pfeffer |
| 3-4 | Esslöffel Olivenöl |

(4 Personen)

Alle Zutaten auf einmal miteinander vermengen. Den fertigen Teig in eine Schüssel geben und mit einem Tuch abdecken. Der Teig darf erst dann weiterverarbeitet werden, wenn er sich verdoppelt hat. Brot und Baguette ausrollen und Formen und mit Mehl bestäuben.

Im vorgeheizten Backofen bei 270 Grad das Brot backen lassen, bis es von beiden Seiten goldbraun ist. Nach dem Backen noch etwas ruhen lassen.

Bruschetta
Die Tomaten in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch und die Basilikumblätter in Scheiben schneiden. Alle drei Zutaten in eine Schale geben. Pfeffer, Salz, Oregano und Olivenöl dazugeben und vermengen. Das Tomatengemisch auf die gerösteten Weißbrotscheiben verteilen und möglichst sofort servieren.

(„gebrutzelt“ am 28. August 2006 von Raffaele D'Arenzo, Limoncello, Wilster)

IZ Radio

# Gnocchi di Patate

500 gr. Kartoffeln
300 gr. Mehl (405 Weizenmehl)

(4 Personen)

Kartoffel mit Pelle kochen, abziehen und dann pürieren. Mit Mehl, Salz, Pfeffer und Olivenöl vermengen und zu einem festen Teig kneten. Teig zu einer 1 cm dicken Rolle ausrolle, 2 cm große Stücke abschneiden. Mit zwei Fingern kleine Kugeln formen und in einen Topf mit kochendem Wasser fallen lassen. Wenn alle Gnocchi oben schwimmen, sind sie fertig. Anschließend einfach in einer Pfanne mit Butter und Salbei erwärmen und mit frischem gehobelten Parmesan bestreuen.

(„gebrutzelt" am 29. August 2006 von Raffaele D'Arenzo, Limoncello, Wilster)

IZ Radio

# Antipasti della casa

- 3 Rote Paprika
- 3 Gelbe Paprika
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Prise Oregano

Schwarze Oliven
Kapern
Salz und Pfeffer

(4 Personen)

Die Paprika auf ein Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen, rausholen, zudecken und eine Stunde ruhen lassen. Paprika pellen und von Kernen und Strunk befreien und in Scheiben schneiden. Anschließend würzen mit Salz, Pfeffer, Oregano, schwarzen Oliven und Kapern in Olivenöl einlegen.
(Das Rezept ist auch für andere Gemüsearten geeignet.)

(„gebrutzelt“ am 30. August 2006 von Raffaele D'Arenzo, Limoncello, Wilster)

# Filettino Limoncello

| | |
|---|---|
| 1 kg | Rinderfiletmedaillons |
| 120 gr. | gekochten Schinken |
| 150 gr. | Champignons (geschnitten) |
| 1 | Zitrone |
| 20 gr. | Butter in Mehl gewendet |

zum Würzen:
Salz, Pfeffer

(4 Personen)

Rinderfiletmedaillons in der Pfanne von beiden Seiten anbraten. Mit Weißwein ablöschen, dann Schinken, Rinderbrühe und Champignons und 4 Scheiben Zitronen dazu geben. In Mehl gewälztes Stück Butter dazugeben und weitere 5 Minuten mit köcheln lassen.

(„gebrutzelt" am 31. August 2006 von Raffaele D'Arenzo, Limoncello, Wilster)

IZ Radio

# DORADE ALLA GRIGLIA

4 Doraden, gewaschen und ausgenommen
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
Rosmarin, Knoblauch, Thymian, Blattpetersilie

(4 Personen)

Doraden mit Rosmarin, Knoblauch, Blattpetersilie und Thymian füllen. Pfanne schön heiß werden lassen, Dorade hineingeben und von beiden Seiten anbraten, danach zudecken und bei schwacher Hitze 20 Minuten im Ofen garen.
Dazu passende Soße:
Petersilie, Knoblauch, Minze, Salz, Pfeffer und Olivenöl kalt rühren. Danach vorsichtig erwärmen und zu der Dorade reichen.

(„gebrutzelt" am 1. September 2006 von Raffaele D'Arenzo, Limoncello, Wilster)

# Insalata di Finocchi con Gamberetti

| | |
|---|---|
| 2 | Stück Fenchel |
| 1 | halbe Zitrone |
| 1 | halbe Orange |
| 1 | Prise Salz |
| 1 | Prise Pfeffer |
| 16 | Riesengarnelen ohne Kopf und Schale |

Olivenöl

(4 Personen)

Fenchel in dünne Streifen schneiden und in eine Schale geben. Mit Zitronen- und Orangensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl vermengen. Danach auf den Tellern verteilen. Die Garnelen in Olivenöl anbraten mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Fenchelsalat verteilen.

(„gebrutzelt" am 2. September 2006 von Raffaele D'Arenzo, Limoncello, Wilster)

# PANNA COTTA CON MORE

150 ml Milch
1 Eßlöffel Zucker
1 Eßlöffel Vanillezucker
2 Vanilleschoten
5 Blatt Gelatine

(4 Personen)

Milch, Zucker, Vanilleschoten gut kochen lassen. Gelatine einweichen und im kalten Wasser ausdrücken danach in die Milch-Sahne-Mischung geben. Durchrühren, eine halbe Stunde ruhen lassen und durch ein Sieb abseihen. In kleine Schälchen geben und für 6-7 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.
Dazu passen nach Geschmack und Gusto verschiedene Obstsorten oder auch Karamelsauce.

(„gebrutzelt" am 3. September 2006 von Raffaele D'Arenzo, Limoncello, Wilster)

# Pfifferlingssuppe

| | |
|---|---|
| 400g | gewaschene Pfifferling |
| 800ml | Gemüse oder Hühnerbrühe |
| Salz, Pfeffer | |
| 1 | Knoblauchzehe |
| Schnittlauch | |
| 1 | kleine Zwiebel in Würfel geschnitten |
| Olivenöl | |
| 200ml | Sahne |

(4 Personen)

Pfifferlinge mit Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl braten. 2 El gebratene Pfifferlinge heraus nehmen ( für Garnitur) Brühe und Sahne auffüllen. 5 Minuten köcheln lassen und danach mit einen Pürierstab mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Im Suppenteller anrichten und mit Schnittlauch und den ganzen Pfifferlingen dekorieren.

TIPP:
Anstatt Pfifferlingen können auch Champignons oder Steinpilze verwendet werden.

(„gebrutzelt" am 4. September 2006 von Alexander Mühl, „vis a vis" im Hotel Mercure, Itzehoe)

# Marinierte Waldbeeren mit Sauerrahmeis

**Marinierte Beeren**
1 kg Beeren
(Blaubeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren
ggf. waschen und kleinschneiden (Erdbeeren), Johannisbeeren abzupfen
2 cl Creme de Chassis
2 El Puderzucker,
Schale von ½ Zitrone abgerieben,
Etwas frische Minze in Streifen schneiden.

**Für das Eis**
500g Creme Fraiche
Saft von 2 Orangen und 1 Zitrone
200g Zucker

(6 Personen)

Für das Eis 500g Creme Fraiche, Saft von 2 Orangen und 1 Zitrone, 200g Zucker verrühren und in der Eismaschine frieren lassen. Danach mindestens 6 Stunden im Tiefkühlschrank durchfrieren.

Marinierte Beeren auf eine Teller anrichten. 1 Kugel Eis auf die Beeren setzen und mit Minze garnieren.

(„gebrutzelt" am 5. September 2006 von Alexander Mühl, „vis a vis" im Hotel Mercure, Itzehoe)

# Involtini vom Kalbsrücken

| | |
|---|---|
| 4 | Kalbsrückensteaks a 150g plattieren wie ein Schnitzel |
| 1 El | Oliven |
| 1 El | Pesto (gibt's im Supermarkt) |

1 Päckchen Mozzarella
Salz, Pfeffer

(4 Personen)

Oliven klein hacken mit Pesto vermischen. Mozzarella in Streifen schneiden. Pesto auf das Fleisch verteilen, Mozzarella dazu legen. Zusammen rollen wie eine Roulade. Im heißen Fett von beiden Seiten anbraten. Mit Salz & Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180Grad fertig garen. Bei einen Durchmesser von ca. 3cm braucht das Fleisch etwa 8 Minuten. Dazu passt lauwarme Antipasti und frisches Chiabatta.

(„gebrutzelt" am 6. September 2006 von Alexander Mühl, „vis a vis" im Hotel Mercure, Itzehoe)

# Anti Pasti

| | |
|---|---|
| 2 | rote Paprika |
| 1 | Zucchini |
| 1 | Aubergine |
| 200g | Champignons |
| 1 | große Möhre |
| 1 | Teelöffel Kapern |
| 1 | Teelöffel körniger Senf |
| 2 | Tomaten |

Salz, Pfeffer,
Knoblauch in Scheiben
frischer Rosmarin & Thymian
Olivenöl, Balsamicoessig

| | |
|---|---|
| 1 | Schale Ruccola |
| 200g | Parmesan gehobelt |

(4 Personen)

Zucchini, Paprika, Aubergine waschen und in grobe Stücke schneiden.
Paprika in Olivenöl anbraten mit Salz, Pfeffer, Knoblauch würzen. Je ein Zweig Rosmarin & Thymian anzugeben.
Wenn die Paprika etwas braun geworden ist, einen Schuss Balsamicoessig dazu geben. Fertig
Zucchini und Aubergine genau so braten. Bei der Zucchini Kapern dazu geben und bei der Aubergine klein geschnittene Tomate.
Champignons waschen und in Olivenöl braten. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken, zum Schluss den Senf dazugeben.
Karotten schälen und in Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer Thymian und Rosmarin würzen.
Alles auf Teller oder einer großen Platte anrichten, mit Ruccolasalat und Parmesan dekorieren. Am besten lauwarm servieren.

TIPP:
Nehmen Sie frisch gemahlenen weißen Pfeffer. Der ist geschmackvoller.

(„gebrutzelt“ am 7. September 2006 von Alexander Mühl, „vis a vis“ im Hotel Mercure, Itzehoe)

# Marseiller Bouillabaise

| | |
|---|---|
| 1 | kleine Dose pürierte Schältomaten |
| 1 Liter | Gemüse oder Geflügelbrühe |
| 300g | gemischte Fischstücke 1 mal 1 cm geschnitten |
| 100g | Shrimps, Scampis oder Muscheln (nach Bedarf) |
| 1 | kleine Zwiebel in Würfel geschnitten |
| 1 | Zitrone |
| 2 | Knoblauchzehen klein geschnitten |
| 1 | Paprika und |
| 1 | Tomate in grobe Würfel schneiden |

Salz, Pfeffer, Chilipulver, Dill
Olivenöl, Rosmarin, Thymian

(6 Personen)

Fischwürfel, Gemüse und Zwiebeln mit Knoblauch und den Kräutern in Olivenöl anschwitzen. Mit Brühe und Tomatenpüree auffüllen. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Zitronensaft abschmecken. In Suppenteller anrichten und mit Dill garnieren. Dazu passt wunderbar frisches Chiabatta und ein leichter Weißwein.

(Diese Suppe ist bei Fischern in Marseile entstanden. Diese haben einfach die Fischreste ihres Fanges mit Gemüse in einen großen Topf gekocht und dann gegessen.)

(„gebrutzelt" am 8. September 2006 von Alexander Mühl, „vis a vis" im Hotel Mercure, Itzehoe)

IZ Radio

# Spaghettini's mit Pfifferlingen

| | |
|---|---|
| 500g | gekochte Spaghetti |
| 500g | gewaschene Pfifferlinge |
| 1 | kleine Zwiebel in Würfel schneiden |
| 200ml | flüssige Sahne |
| 200ml | Gemüsebrühe oder Brühwürfel |

Salz, Pfeffer,
1 Zehe gehackter Knoblauch
gehackte Petersilie

(4 Personen)

Zwiebel mit Knoblauch und den Pfifferlingen in einer heißen, großen Pfanne braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne und Brühe auffüllen, 5 Minuten einköcheln lassen. Gekochte Spaghetti dazu geben und nochmals 5 Minuten kochen lassen. Nachschmecken und anrichten. Mit gehackter Petersilie dekorieren.

(„gebrutzelt" am 9. September 2006 von Alexander Mühl, „vis a vis" im Hotel Mercure, Itzehoe)

# Vitello Tonnato

**Zutaten für das Fleisch**
500g Kalbstafelspitz
1 Zwiebel in Würfel
1 Karotte in Würfel
etwas Lauch in Würfel
Salz, Pfefferkörner, Lorbeer und Nelken
2 Liter Wasser
gehackte Petersilie

**Zutaten für die Sauce**
100g Dosenthunfisch
150g Mayonaise
80ml Milch
20g Kapern
1 Stück Sardelle (kann man auch weg lassen)

(4 Personen)

**Fleisch:**
Fleisch grob vom Fett befreien und im Kalten Wasser mit den anderen Zutaten zum kochen bringen. Danach ca 1 Stunde köcheln lassen. Das Fleisch abkühlen lassen und gegen die Faser dünn schneiden. Am besten mit einer Brotschneidemaschine. Danach flach auf den Teller anrichten. Nun die kalte Sauce auf das Fleisch streichen und mit Kapern und gehackter Petersilie garnieren.

**Sauce:**
Alle Zutaten vermischen und mit dem Pürierstab mixen.

(„gebrutzelt“ am 10. September 2006 von Alexander Mühl, „vis a vis“ im Hotel Mercure, Itzehoe)

IZ Radio

# Carpaccio vom Rinderfilet

**Zutaten:**
100 gr Rinderfilet
2 Champignons
8 Basilikum Blätter
50 g Parmesankäse
4 Eßl. Olivenöl
2 Eßl. Balsamikoessig

(1 Person)

Das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden und etwas flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons in Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen. Olivenöl und Balsamicoessig verrühren und gleichmäßig über das Fleisch verteilen. Parmesankäse und Basilikum auf das Fleisch geben und mit knusprigem Baguettebrot servieren.

(„gebrutzelt“ am 11. September 2006 von Olaf Wendler, Restaurant „Heidekrug“, Kremperheide)

# Zucchinicremesuppe

**Zutaten:**
400gr Zucchini
3 kleine Zwiebeln
0,4 l  Sahne
0,5 l Brühe
1 Eßl. Thymian
80 gr. Butter

Die Zucchini und die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in einem Topf anbraten. Thymian hinzugeben und kurz mitrösten lassen.
Nun mit Brühe und Sahne auffüllen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
Jetzt die Butter hinzugeben und alles mit einem Pürierstab durchmixen. Evtl. noch mit Salz und Pfeffer würzen.

(„gebrutzelt“ am 12. September 2006 von Olaf Wendler, Restaurant „Heidekrug“, Kremperheide)

# Überbackener Ziegenkäse

**Zutaten:**
2 Scheiben Ziegenkäse
2 Scheiben Toastbrot
1 Eßl. Honig
Gemischter Salat

(1 Person)

Die Ziegenkäsescheiben auf das Toastbrot legen. Den Ziegenkäse in der Mitte etwas eindrücken und mit dem Honig bestreichen. Nun im vorgeheizten Ofen goldbraun überbacken und mit einem gemischten Salat servieren.

(„gebrutzelt“ am 13. September 2006 von Olaf Wendler, Restaurant „Heidekrug“, Kremperheide)

# Bavette mit Vongole

**Zutaten:**
200 gr Vongole (Herzmuscheln)
100 gr Bavette (oder Spaghetti)
1 Tomate
2 Knoblauchzehen
1 Charlotte
0,1 l Weißwein
1 Eßl. gehackte Petersilie
Olivenöl zum Anbraten
Salz und Pfeffer

IZ Radio

Eine Pfanne erhitzen und das Olivenöl hineingeben. Nun die Muscheln hinzufügen und die Pfanne mit einem Deckel verschließen.
Nach einer Minute die klein gewürfelten Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und verrühren. Nun mit dem Weißwein ablöschen und für weitere 4 Minuten alles köcheln lassen. Nun die heißen und abgekochten Nudeln hinzugeben, verrühren und mit der Petersilie bestreuen.

(„gebrutzelt“ am 14. September 2006 von Olaf Wendler, Restaurant „Heidekrug“, Kremperheide)

# Erdbeer-Buttermilch-Kaltschale

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 200 gr. | Erdbeeren |
| 2 Eßl. | Zucker |
| 0,4 l | Buttermilch |
| 10 | Minzeblätter |

Die Erdbeeren putzen, klein schneiden und mit dem Zucker bestreuen. Die Buttermilch und die Minze hinzugeben und alles mit dem Handmixer durchmixen.

(„gebrutzelt“ am 15. September 2006 von Olaf Wendler, Restaurant „Heidekrug“, Kremperheide)

# Kalbsleber „Berliner Art“

**Zutaten:**
200 gr Klabsleber
100 gr Apfelspalten
100 gr Zwiebeln
50 gr Butter

Die Leber mit Pfeffer würzen und dann in Mehl wenden. Eine Pfanne erhitzen und etwas Öl zum Anbraten hinein geben. Die Leber von beiden Seiten anbraten. Die Butter hinzugeben, aufschäumen lassen und die Leber in die Pfanne legen. Nun alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kartoffelpüree servieren.

(„gebrutzelt“ am 16. September 2006 von Olaf Wendler, Restaurant „Heidekrug“, Kremperheide)

# Miesmuscheln im Tomaten-Kräuter-Sud

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 1 kg | Miesmuscheln |
| 50 gr. | Möhren |
| 30 gr. | Lauch |
| 1 | kleine Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 0,25 l | Weißwein |
| Etwas Rosmarin | |
| Etwas Thymian | |
| 2 | kleine Tomaten |
| Olivenöl zum Anbraten | |

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die geputzten Miesmuscheln hinzugeben. Nun die klein gewürfelten Möhren, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten hinzugeben. Mit dem Weißwein auffüllen, die Gewürze hinzugeben und mit einem Deckel verschließen.

Alles für ca, 6-8 Minuten bei mäßiger Hitze im Dampf garen. Mit Brot servieren.

(„gebrutzelt“ am 17. September 2006 von Olaf Wendler, Restaurant „Heidekrug“, Kremperheide)

# Tomatensalat mit Poulardenbrust

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 1 | Poulardenbrust |
| 1 | Gemüsetomate |
| 2 | Kirschtomaten |
| 4 | getrocknete Tomaten in Öl |
| 4 | Blatt Melisse |
| 1 | Zweig Estragon |
| 1/2 | Zitrone |
| 4 Eßl. | Rapsöl |

(1 Person)

Die Poulardenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne anbraten und im Ofen bei 100°C garziehen lassen.
Gemüsetomate in kochendem Wasser abbrühen und häuten, halbieren und entkernen.
Kerne und Haut der Tomate mit Zitronensaft und dem Öl der getrockneten Tomaten fein pürieren. Alles passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Hälften der Gemüsetomaten und Kirschtomaten in Viertel schneiden, alles mit den getrockneten Tomaten auf einem Teller anrichten.
Mit dem Tomatendressing und dem Rapsöl nappieren.
Mit Melisse und gezupften Estragonblättern garnieren.
Poulardenbrust in dünne Scheiben schneiden und gefällig auf dem Tomatensalat anrichten.

(„gebrutzelt“ am 18. September 2006 von Bernhard Beckmann, „Gut Kleve“, Kleve)

# Zander in der Kartoffel-Petersilienkruste

**Zutaten:**
120 gr. Zanderfilet
50 gr. geschälte Kartoffel
1 Eßl. geschnittene Petersilie
1 Eigelb

(1 Person)

Kartoffeln klein schneiden.
Mit dem Mixer pürieren und in einem Tuch ausdrücken, Saft auffangen.
Ausgedrückte Kartoffel mit dem Ei und der Petersilie mischen und würzen.
Abgestandenen Saft abgießen und die Stärke zu der Kartoffelmasse geben.
Kartoffelmasse auf die Oberseite des Zanderfilets streichen.
Zander in der Pfanne zuerst auf der Fleischseite anbraten und dann auf der Krustenseite im Ofen fertiggaren.

Als Beilage empfehlen wir Petersilienwurzeln und Lauchzwiebeln.

(„gebrutzelt“ am 19. September 2006 von Bernhard Beckmann, „Gut Kleve“, Kleve)

IZ Radio

# Flugente mit Gewürzkohl und Kartoffeltartelette

**Zutaten:**
1 Flugente
1 / 2 Kopf Spitzkohl
200 ml Sahne
1 Nelke, 2 Pimentbeeren, 1 Knöllchen Ingwer, 1 Wocholderbeere
100 gr gekochte Kartoffeln
1 Eßl. Joghurt
je 1 Teel. Möhren, Sellerie und Bohnenwürfel
1 Teel. Petersilie
2 Blätterteigpasteten

(2 Personen)

Flugente von außen und innen mit Salz und Pfeffer würzen-
In einem Bräter mit der Brust nach oben, einlegen und etwa 1 cm hoch mit Wasser angießen.
Im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft etwas 45-60 Minuten garen.
Spitzkohl in dünne Streifen schneiden und in der Sahne garen.
Gewürze im Mörser oder der Kaffeemühle fein zermahlen und damit den Kohl abschmecken.
Gekochte Kartoffeln heiß durchquetschen.
Mit den gegarten Gemüsewürfeln, dem Joghurt und der Petersilie vermengen.
Kartoffelmasse heiß in die Pasteten füllen.
Den Bratensatz des Entenbräters mit Wasser loskochen, passieren und binden.
Ente auf dem Gewürzkohl, auf einer Platte anrichten.
Die Tartelettes dazustellen, Sauce in einer Sauciere servieren.

(„gebrutzelt“ am 20. September 2006 von Bernhard Beckmann, „Gut Kleve“, Kleve)

# Pflaumenröster
# mit Kaiserblinis

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 5 | Zwetschgen |
| 1 Eßl. | brauner Zucker |
| 1 Teel. | Butter |
| 1/2 | Vanilleschote |
| 1 | Ei |
| 100 ml | Milch |
| 1 Eßl. | Zucker |
| Mehl | |

(1 Person)

Die Zwetschgen halbieren und entkernen.
Den Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen und die Zwetschgen einschwenken.
Halbierte Vanilleschote dazu.
Wenn sich ein wenig Fond gebildet hat, diesen mit der Butter binden.
Aus Eigelb, Milch, Zucker und Mehl einen dicken Pfannkuchenteig rühren.
Das Eiklar zu Schnee schlagen und unter den Teig ziehen.
Den Teig in der Pfanne zu kleinen Küchlein ausbacken.
Pflaumenröster in der Tellermitte anrichten, die Kaiserblinis drumherum legen.

Nach Geschmack eventuell noch Walnußeis, Vanilleeis oder Pistatieneis dazugeben.

(„gebrutzelt“ am 21. September 2006 von Bernhard Beckmann, „Gut Kleve“, Kleve)

IZ Radio

# Lachs Cordon Bleu

**Zutaten:**
120 gr. Lachsfilet
30 gr. Zanderfilet
1 Teel. geschnittener Schnittlauch
2 Scheiben gemahlenes Toastbrot
1 Ei

(1 Person)

Das Lachsfilet in der Mitte zu einem Schmetterlingsstück aufschneiden.
Das Zanderfilet in kleine Würfelchen schneiden.
Zanderwürfel mit Salz, Pfeffer und dem Schnittlauch würzen.
Zandermasse in die Mitte des Lachsschmetterlings füllen.
Die Ränder mit Ei bestreichen und überklappen.
Das Cordon bleu nun mit Mehl, Ei und dem Toastbrot panieren.
In der Pfanne gold-gelb braten.

Als Beilage empfehlen wir Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln.

(„gebrutzelt“ am 22. September 2006 von Bernhard Beckmann, „Gut Kleve“, Kleve)

IZ Radio

# Eintopf von Rind und Bohnen

**Zutaten:**
1 kg Rinderbug
1 kleines Bund Suppengemüse
40 gr. Wachtelbohnen
40 Stück grüne Bohnen
1 Zweig Bohnenkraut

(4 Personen)

Den Rinderbug im Topf anbraten und mit Wasser zum Schmoren ansetzen.
Das Suppengemüse etwa 20 Minuten vor Garende hinzufügen.
Gegarten Rinderbug in Würfel schneiden.
Wachtelbohnen einweichen und garen.
Grüne Bohnen putzen und blanchieren.
Den Schmorfond mit Salz und Pfeffer und dem Bohnenkraut abschmecken.
Bohnen und Fleisch hinzufügen und in einer Terrine servieren.

(„gebrutzelt“ am 23. September 2006 von Bernhard Beckmann, „Gut Kleve“, Kleve)

IZ Radio

# Mit Pilzen gefüllte Rehschulter

**Zutaten:**
800 gr. Rehschulter
200 gr. Pilze (Austernpilze, Steinpilze, Champignons Pfifferlinge)
1 Eßl. Schnittlauch
1 Eßl. Zwiebelwürfel
1 Eßl. Speckwürfel
1 Ei
2 Scheiben Toastbrot
100 ml Sahne

(4 Personen)

Die ausgelöste Rehschulter zu einem Schmetterlingsstück schneiden und dünn plattieren.
Pilze schneiden und in einer Pfanne anbraten.
Speck und Zwiebel hinzugeben, mit der Sahne ablöschen und einkochen.
Mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken.
Wenn die Pilzmasse abgekühlt ist, geriebenes Toastbrot und das Ei hinzugeben.
Plattierte Schulter würzen und mit der Pilzmasse auf der Innenseite bestreichen.
Schulter einrollen und nochmals fest in gebutterte Alufolie einwickeln.
rolle in einer Pfanne anbraten und im Ofen bei 120°C Umluft etwa 45 Minuten garen.
Vor dem Auswickeln etwas ruhen lassen.

Als Beilage empfehlen wir Spätzle und Wirsingkohl.

(„gebrutzelt" am 24. September 2006 von Bernhard Beckmann, „Gut Kleve", Kleve)

IZ Radio

# Mix Pakora

**Zutaten für Teig**
6 EL Kichererbsenmehl
1 TL Kümmel (Kreuzkümmel)
1 TL Garam Masala
1 TL Kurkuma (Kaldi)
1 TL getrockneter zerkleinerter Koriander
Salz + Pfeffer nach Belieben

**Kaisergemüse oder Sommergemüse:**
Zwiebeln
Karotten
Möhren
Erbsen
Blumenkohl
grüne Bohnen
gekochte Kartoffeln
(alle anderen Gemüsesorten nach Belieben)

Alle Zutaten mit etwas Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (nicht dünnflüssig) und dann das Gemüse hinzufügen.
Wenn der Teig nicht am Gemüse haftet, Mehl hinzufügen.
Gemüsestücke in Teig zu Bällchen formen und in heißem Öl goldbraun ausbacken. Heiß servieren.

**selbstgemachte Gewürzmischung**
Currypulver
5 EL schwarze Pfefferkörner
5 EL Korianderkörner
4 EL Kümmel
15 St. Kardamomkapseln
1 1/2 EL ganze Gewürznelken
1 1/2 EL gemahlener Zimt

(mit dem Mixer zerkleinern für alle indischen Speisen zum würzen verwenden.)

(„gebrutzelt“ am 25. September 2006 von Sukhwinder Singh, „Shalimar“, Kellinghusen)

IZ Radio

# Dhal maharani

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 1 | Tasse gelbe Linsen |
| 3 | Tassen Wasser |
| 1 gr. | Speisezwiebel (klein gehackt) |
| 1 St. | Ingwer frisch (klein gehackt) |
| 3 | Zehen frischen Knoblauch (klein gehackt) |

1 Tasse gelbe Linsen und 3 Tassen Wasser etwa 15 Min kochen. Die weiteren Zutaten mit 2 EL Öl oder Butter goldbraun anbraten. 2 Tomaten gehackt dazufügen. 5 Minuten köcheln.
Garam Masala Salz und Pfeffer nach Geschmack frisch gehackte Kräuter dazugeben. 2 Minuten aufkochen und dann den Linsen zufügen umrühren und kurz aufkochen. Mit Chopati (Fladenbrot) oder mit Basmatireis servieren.

**selbstgemachte Gewürzmischung**
Currypulver
5 EL schwarze Pfefferkörner
5 EL Korianderkörner
4 EL Kümmel
15 St. Kardamomkapseln
1 1/2 EL ganze Gewürznelken
1 1/2 EL gemahlener Zimt

(mit dem Mixer zerkleinern für alle indischen Speisen zum würzen verwenden.)

(„gebrutzelt" am 26. September 2006 von Sukhwinder Singh, „Shalimar", Kellinghusen)

# Chicken Bhuna

**Zutaten:**
1 - 1,5 kg Hähnchenbrustfilet
in 3 cm dicke Streifen schneiden

| | |
|---|---|
| 5 EL | Butter |
| 1 | Knoblauchknolle |
| 1 | Stück frischen Ingwer |
| 2 | rote Zwiebeln |
| | Kümmel |
| 3-4 | Tomaten |
| 1-2 | Peperoni |

(4-6 Personen)

Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Kümmel, Tomaten und Peperoni zerkleinern und in heißem Öl goldbraun rösten. Hähnchenstreifen hinzugeben, anbraten und mit Garam Masala, Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen. 5 Minuten braten, dann das Gemüse, Parika (rote und gelbe) und die Zwiebel in Streifen geschnitten dazu geben und 5 Minuten anbraten. Mit 1/2 Liter Wasser und 1/2 Tasse Sahne 20 Minuten kochen lassen, mit frisch gehackten Kräutern bestreuen und Basmatireis servieren.

(„gebrutzelt" am 27. September 2006 von Sukhwinder Singh, „Shalimar", Kellinghusen)

**selbstgemachte Gewürzmischung**
Currypulver
5 EL schwarze Pfefferkörner
5 EL Korianderkörner
4 EL Kümmel
15 St. Kardamomkapseln
1 1/2 EL ganze Gewürznelken
1 1/2 EL gemahlener Zimt

(mit dem Mixer zerkleinern für alle indischen Speisen zum würzen verwenden.)

IZ Radio

# Vegetable Samosa

**Zutaten:**
2 Tassen Mehl
Kümmel
Öl
Salz und Pfeffer
gekochte Kartoffeln

Alle Zutaten mit etwas Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (nicht dünnflüssig) und dann das Gemüse hinzufügen. Wenn der Teig nicht am Gemüse haftet, Mehl hinzufügen. Gemüsestücke in Teig zu Bällchen formen und in heißem Öl goldbraun ausbacken. Heiß servieren.

(„gebrutzelt" am 28. September 2006 von Sukhwinder Singh, „Shalimar", Kellinghusen)

**selbstgemachte Gewürzmischung**
Currypulver
5 EL schwarze Pfefferkörner
5 EL Korianderkörner
4 EL Kümmel
15 St. Kardamomkapseln
1 1/2 EL ganze Gewürznelken
1 1/2 EL gemahlener Zimt

(mit dem Mixer zerkleinern für alle indischen Speisen zum würzen verwenden.)

# Indischer Milchreis

**Zutaten:**
2 Tassen Milch
2 EL gehackte Mandeln
2 EL Kokosflocken (ungesüßt)
1 EL Reismehl
2 EL gehackte Pistazien
1/2 TL Rosenwasser

(4-6 Personen)

Die Milch zum Kochen bringen und langsam das Reismehl zugeben. Sobald die Mischung dickt, Nüsse, Zucker und Rosenwasser hineingeben. Nach einigen Minuten die Kokosflocken hinzufügen. Falls die Creme zu dick wird, etwas Milch oder Rahm zugeben.

(„gebrutzelt" am 29 . September 2006 von Sukhwinder Singh, „Shalimar", Kellinghusen)

# Lamb curry do Piazza

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 500 gr. | Lammgulasch |
| 1/2 l | Joghurt |
| 1 Stück | Ingwerwurzel (5 cm lang) |
| 1 EL | Tomatenmark |
| 1 TL | gemahlener Kreuz-Kümmel |
| 1/2 TL | Kurkuma |
| 1 kg | Zwiebeln (in Scheiben) |
| 1/4 | Tasse Pflanzenöl |
| 1 TL | Knoblauchpulver |
| 1 EL | gemahlener Koriander |
| 1/2 TL | Cayenne Pfeffer |
| 1 EL | Zitronensaft |
| | Salz |

Das Fleisch mit Joghurt, Tomatenmark, Kreuzkümmel, Öl, Knoblauch, Koriander, Cayenne-Pfeffer und Salz vermischen und alles in einem schweren Topf bei mäßiger Hitze so lange kochen, bis das Fleisch zart und alle Flüssigkeit verdampft ist. Um das Ansetzen zu verhindern, muss unter Umständen ein wenig Wasser dazugegeben werden, aber wirklich nur sehr wenig!
Inzwischen die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, auf dem Fleisch verteilen und 30 Minuten weiterkochen. Zuletzt den Zitronensaft hineinrühren.

(„gebrutzelt" am 30. September 2006 von Sukhwinder Singh, „Shalimar", Kellinghusen)

**selbstgemachte Gewürzmischung**

Currypulver
5 EL schwarze Pfefferkörner
5 EL Korianderkörner
4 EL Kümmel
15 St. Kardamomkapseln
1 1/2 EL ganze Gewürznelken
1 1/2 EL gemahlener Zimt

(mit dem Mixer zerkleinern für alle indischen Speisen zum würzen verwenden.)

# chicken Curry

**Zutaten:**

1250 gr. Brathähnchen (zerlegt)
4 Knoblauchzehen (gehackt)
2 EL Tomatenmark
2 TL Salz (ungesüßt)
2 mittelgroße Zwiebeln (gehackt)
2 EL Currypulver
1/2 Tasse Pflanzenöl

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin Zwiebeln und Knoblauch goldbraun rösten. Dann das Currypulver dazugeben und unter ständigem Rühren 3 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Anschließend das Tomatenmark unter diese Mischung rühren und wieder 3 Minuten weiterkochen. Zum Schluß das Hühnerfleisch in die Pfanne geben und mit einer halbe Tasse Wasser aufgießen. Dann den Deckel schließen, die Flamme sehr klein stellen und nach 20 Minuten Garzeit das Essen mit Salz abschmecken und servieren.

(„gebrutzelt" am 1. Oktober 2006 von Sukhwinder Singh, „Shalimar", Kellinghusen)

**selbstgemachte Gewürzmischung**

Currypulver
5 EL schwarze Pfefferkörner
5 EL Korianderkörner
4 EL Kümmel
15 St. Kardamomkapseln
1 1/2 EL ganze Gewürznelken
1 1/2 EL gemahlener Zimt

(mit dem Mixer zerkleinern für alle indischen Speisen zum würzen verwenden.)

# Linsen-Ravioli mit Kürbiskernöl-Marinade

**Zutaten:**

50 gr. Grieß (Hartweizengrieß)
100 gr. glattes (sehr feines) Mehl
2 Eigelb
1 Ei
1 EL Öl

30 gr. Linsenkeimlinge
80 gr. Staudensellerie
100 gr. Karottenwürfel
etwas Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Schnittlauch

für die Füllung:
75 gr. Linsen (eingeweicht)
3/16 l Wasser zum Kochen
10 gr. Butter
15 gr. Speck, leicht geräuchert
15 gr. Mehl
1/2 EL Créme Double
1/2 Eigelb
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Lorbeer, Thymian, Balsamico-Essig

für die Marinade
1/16 l Geflügelfond
1/2 EL Lauch (feingeschnitten)
1/2 EL Balsamico-Essig
1 EL Kürbiskernöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle, frischer Thymian
(Zutaten für 4 Personen)

IZ Radio

Für die Füllung:

Die über Nacht eingeweichten Linsen in dem ungesalzenen Wasser kurz kochen, abseihen und den Kochfond stark einkochen (auf 1/8 bis 1/16 l). Den gewürfelten Speck in Butter auslassen, mit dem Mehl bestäuben und mit dem reduzierten Fond aufgießen. Die Linsen dazugeben und weich kochen. Die Creme Double einrühren, etwas abkühlen lassen, das Eigelb unterrühren. 1/3 der Linsen pürieren.

Für die Ravioli:

Grieß mit Mehl und Eigelb zu einem festen Teig verarbeiten (Küchenmaschine) und sehr dünn ausrollen. Mit Eigelb bestreichen. Pro Ravioli etwas von der Füllung auf den Teig geben, einklappen und ausstechen. In Salzwasser drei bis vier Minuten kochen.

Für die Marinade:

Den Geflügelfond um die Hälfte einkochen, den Lauch dazugeben, noch einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Essig und Öl einschlagen, mit Salz, Pfeffer und frischem Thymian abschmecken.

Staudensellerie- und Kartoffelwürfel kurz blanchieren, mit den Linsenkeimlingen in Butter schwenken und würzen.

Die Ravioli mit dem Gemüse auf Tellern anrichten und mit der Marinade beträufeln. Mit Schnittlauch dekorieren.

(„gebrutzelt" am 6. November 2006 von Frank Prüß, Neundorf-Sachsenbande)

# Zander in Rieslingsoße mit kleinem Gemüse

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 1 | junger Zander (ca. 900 gr.) |
| 4 | Schalotten |
| 0,3 l | Fischfond |
| 0,1 l | Weißwein |
| 0,3 l | Sahne |
| 250 gr. | Butter |
| je 2 | Karotten |
| | und weiße Rübchen |
| 1 | Sellerieknolle |
| 1/4 | Stange Lauch |
| 1/2 | Zitrone |
| Pfeffer, Salz | |

(Zutaten für 4 Personen)

Den Fisch filieren und entgräten, die beiden Filets jeweils halbieren. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Zitronensaft würzen. Eine feuerfeste Gratinform mit Butter ausstreichen, mit feingeschnittenen Schalotten bestreuen, die Fischstücke drauflegen. Mit etwas Riesling und Fond angießen. Die mit Alufolie abgedeckte Form im vorgewärmten Ofen bei 180°C etwa 8 Minuten garen.

In der Zwischenzeit: Die geputzten Karotten und Rübchen in Bleistiftstärke auf etwa 2 cm Länge schneiden. In kochendem Wasser separat blanchieren, so dass sie zartknackig bleiben. Das Wasser abgießen und die Gemüse in einer Pfanne mit Butter (1 EL pro Person) bei geringer Temperatur schwenken.

Den restlichen Wein und Fond mit 1 feingehackten Schalotte in einen Topf geben und auf etwa 8 Eßlöffel Flüssigkeit reduzieren. Dann in den Küchenmixer geben und mit 50 gr. Butter etwa 20 Sekunden verarbeiten. Durch ein passieren, mit Pfeffer, Salz und etwas Zitrone abschmecken und 1 EL geschlagene Sahne unterziehen.

Den Fisch auf vorgewärmte Teller verteilen, die Gemüse drüberlegen und mit Sauce übergießen.
Sofort servieren.

Als Beilage empfehle ich Salzkartoffeln.

(„gebrutzelt“ am 7. November 2006 von Frank Prüß, Neundorf-Sachsenbande)

# Poulardenbrust in der Salzkruste

**Zutaten:**

4 küchenfertige Poulardenbrüste á 220 gr
frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 Kräutersträußchen (Petersilie, Salbei, Thymian)
2 ungeschälte Knoblauchzehen

Für den Salzteig

1 kg grobes Salz
Eiweiß
Wasser

(Zutaten für 4 Personen)

In der mit Eiweiß gebundenen Salzhülle wird das Fleisch schonend im eigenen Saft gegart. Die Poulardenbrust kann direkt auf einem mit Alupapier ausgelegten Backblech mit der Salzkruste umhüllt werden. Einfacher ist es, die Poulardenbrust in einen mit der Salzschicht ausgekleideten großen Topf zu setzen und mit dem Salzteig zu ummanteln.

Die Poulardenbrust waschen und sorgfältig trockentupfen. Die Brust pfeffern, das Kräutersträußchen und die mit dem Messerrücken angedrückten Knoblauchzehen auf die Poulardenbrust legen.

Für den Teig das Salz mit dem Eiweiß und entsprechend viel Wasser zu einer formbaren Masse verarbeiten. Einen ausreichend großen Topf mit einer 1 cm dicken Salzschicht auskleiden, die Poulardenbrüste hineinsetzen und mit dem restlichen Salzteig ummanteln, so dass die Poulardenbrüste völlig dicht abgeschlossen sind. In den auf 220°C vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene schieben und etwa 35 Minuten garen. Die Salzschicht mit einem Hammer oder einem Fleischklopfer aufbrechen und die Poulardenbrüste herausnehmen. Mit Salat und ofenfrischem Weißbrot servieren.

(„gebrutzelt“ am 8. November 2006 von Frank Prüß, Neundorf-Sachsenbande)

# Fischerfrühstück

**Zutaten:**

1200 gr. Pellkartoffeln
150 gr. Zwiebelwürfel
100 gr. durchgewachsenen Speck, (fein gewürfelt)
3 Gewürzgurken
2 Eier
400 gr. Krabben
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Dill, Petersilie

(für 4 Personen)

Die Pellkartoffelscheiben braten und würzen mit Salz und Pfeffer. Wenn die Bratkartoffeln Farbe nehmen, die Zwiebeln und den Speck dazugeben und fertig braten.

Dann die Gewürzgurken in feine Scheiben schneiden und mit den Krabben und dem feingehackten Dill unter die Bratkartoffeln geben.

Kurz durchschwenken.

Mit 2 Spiegeleiern und Petersilie ausgarnieren.

(„gebrutzelt“ am 9. November 2006 von Frank Prüß, Neundorf-Sachsenbande)

IZ Radio

# Lammhaxen mit Kräuterkruste überbacken

**Zutaten:**

Für den Lammhaxen

| | |
|---|---|
| 4 | Lammhinterhaxen |
| 1 St. | Lauch |
| 2 | Möhren |
| 2 | mittelgroße Zwiebeln |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 1 | Zweig Thymian |
| 1 | Zweig Rosmarin |
| 1 TL | Tomatenmark |
| 0,2 l | Rotwein |
| 4 EL | Öl |
| 50 gr. | Butter |

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Kräuter-Mie-de-pain

2 EL gehackte Kräuter
(Petersilie, Thymian, Rosmarin)
4 EL Weißbrotkrumen
1 gehackte Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer aus der Mühle

(Zutaten für 4 Personen)

Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch waschen bzw. schälen, in kleine Stücke schneiden und in den ausgebutterten Bräter geben. Die Haxen mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten gut anbraten und auf das Gemüse legen. Tomatenmark, Thymian, Rosmarin und Rotwein zugeben. Die Haxen im vorgeheizten Ofen bei 200°C 1 Stunde schmoren lassen, danach auf 160°C zurück stellen. Die Haxen von Zeit zu Zeit wenden und so lange garen, bis sie weich sind.

Die Zutaten für das Kräuter-Mie-de-pain vermischen. Sobald das Fleisch weich ist, die Haxen mit dem Mie-de-pain und einigen Butterstücken bestreuen und goldbraun überbacken.

Zu den Lammhaxen Wirsing oder Bohnen, geschmorte Kartoffeln und Schalotten servieren.

(„gebrutzelt" am 10. November 2006 von Frank Prüß, Neundorf-Sachsenbande)

# Sauer eingelegte gebratene Dicke Rippen

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 2 | dicke Rippen vom Schwein ca. 120 gr. (vom Schlachter in 6x6 cm große Stücke hacken lassen) |
| 2 l | Wasser |
| 150 gr. | Zwiebelringe |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 10 Stk. | Pimentkörnchen |
| Salz, Pfeffer aus der Mühle | |
| 10 gr. | Nitritpökelsalz |
| Senfkörner | |
| 100 ml | 5%igen Essig |

Für das Steckrübenmus:

| | |
|---|---|
| 800 gr. | Steckrübe |
| 800 gr. | Möhren |
| 800 gr. | Kartoffeln |
| 1,5 kg | Kasslerfond |
| 100 gr. | Butter |
| 150 gr. | Zwiebeln |
| 1 | Lorbeerblatt |
| Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle | |

(Zutaten für 4 Personen)

Aus allen Zutaten einen süß-säuerlichen und doch pikanten Sud kochen.
Die Rippen einlegen und ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen. Wenn das Fleisch fast vom Knochen abfällt, herausnehmen.

Alle geschälten Zutaten in 3cm große Würfel schneiden und mit Butter und Zwiebeln anschwitzen, mit Kasselerfond auffüllen und die Gewürze hinzufügen. Ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen. Denn Fond abgießen und das Gemüse stampfen.
Das Rübenmus mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die Dicken Rippen in Mehl wenden, in der Pfanne anbraten und für 10 Minuten, bei 140° C in den Ofen geben.
Rübenmus auf einen Teller anrichten, die Rippen auf das Mus legen und mit saurer Soße umgeben.

Zum Schluss viel geschnittene Petersilie darüber streuen.

(„gebrutzelt“ am 11. November 2006 von Frank Prüß, Neundorf-Sachsenbande)

# Rehnüßchen in Blätterteig auf Lebkuchensauce

**Zutaten:**

Für die Rehnüßchen:
8 Rehnüßchen à 50 gr. (aus dem Rücken geschnitten)
40 g geklärte Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Kirschen:
150 gr. Kirschen
0,25 l Kirschsaft
1 EL Butter

Für das Duxelles:
250 gr. Waldpilze, gehackt
1 EL Schalotten, gehackt
2 EL Weißbrotkrumen
1 Eigelb
200 gr. Blätterteig
1 EL Petersilie, gehackt
40 gr. Butter

Für die Sauce:
0,4 l kräftiger Rehfond
100 gr. Kochlebkuchen
1 EL Gin
2 EL Cognac
40 gr. Butter
2 EL geschlagenen Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle

(Zutaten für 4 Personen)

IZ Radio

Für das Duxelles Pilze säubern, waschen, trockentupfen und fein hacken, Butter erhitzen, darin Schalotten und Pilze anschwitzen. Abkühlen lassen. Weißbrotkrumen, Eigelb und gehackte Petersilie unter die Duxelles rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce, den Kochlebkuchen in Würfel schneiden und mit dem rehfond in eine Kasserolle geben. Am Herdrand langsam auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Die Sauce in den Mixer geben, gut durchmixen, durch ein Haarsieb streichen und mit Gin und Cognac verfeinern.

Den Kirschsaft auf ein Drittel reduzieren, mit einem EL Butter verrühren. Darin die entkernten Kirschen glasieren.

Für die Rehnüßchen, die gewürzten Rehnüßchen in geklärten Butter kurz anbraten, etwas abkühlen, dünn mit Pilzduxelles umhüllen und in dünn ausgewellten Blätterteig einzeln einpacken. Mit verdünntem Eigelb bestreichen und im Backofen bei 200° C ca. 8 Minuten backen.

Die Lebkuchensauce mit einigen Butterstückchen verrühren, mit Sahne abrunden und wenn nötig nochmals nachwürzen. Die Sauce zu den Rehnüßchen geben, die Kirschen daneben anrichten. Mit Spätzle vom Brett und Selleriepüree servieren.

(„gebrutzelt“ am 12. November 2006 von Frank Prüß, Neundorf-Sachsenbande)

# Rotkohlcremesüppchen

**Zutaten:**

500 gr. Rotkohl
1 kleiner Apfel (Cox Orange)
2 Zwiebeln
1 Lorbeerblatt

0,2 l Schmorflüssigkeit aus je
1/3 Apfelessig,
Rotwein, Orangensaft
1 kleines Glas Preiselbeeren
0,7 l Gemüsebrühe, ca.
Zucker
Butter
Zitronensaft
Creme Fraiche

(4 Personen)

Zuerst den Rotkohl waschen, die äusseren Blätter entfernen, dann den Kohl vierteln, den Strunk herausschneiden und die Viertel schliesslich quer in feine Streifen hobeln oder schneiden. Den Apfel schälen und entkernen, dann fein würfeln, die Zwiebeln fein hacken.

In einem Topf mit Butter zunächst die Zwiebeln andünsten, dann den Apfel, etwas Zucker einstreuen, schliesslich den Rotkohl, salzen und pfeffern. Alles im offenen Topf etwa 10 Minuten dünsten, dabei gelegentlich umrühren, die Gewürze zufügen und die Hälfte der Schmorflüssigkeit angiessen. Weiter dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist, dann die gleiche Prozedur mit dem Rest. Anschliessend die Brühe auffüllen und darin den Rotkohl im geschlossenen Topf solange köcheln, bis er weich ist. Die Gewürze entfernen, und den Rotkohl mit einem Mixstab pürieren, dann durch ein feines Sieb abgiessen.

Die Suppe nun noch erhitzen, mit etwas Zitronensaft abschmecken, noch mal erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.

Die Rotkohlsuppe mit einem Klacks Creme Fraiche und Preiselbeerenin der Mitte servieren.

(„gebrutzelt" am 13. November 2006
von Christian Bittner, Restaurant „Zum Ratskeller", Krempe)

# Haselnuß-Krokant-Halbgefrorenes

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 4 | Eigelb |
| 50 g | Bienenhonig |
| 80 g | Zucker |
| 20 cl | Milch |
| ½ | Vanilleschote |
| 2 cl | Limettensaft |
| 30cl | Sahne |

**Für das Haselnußkrokant:**

| | |
|---|---|
| 120 g | grob gehackte Haselnüsse |
| 80 g | Zucker |

(12 Personen)

80 g Zucker in einem Topf schmelzen, 120 g grob gehackte Haselnüsse zugeben und, sobald die Nüsse karamelisiert sind, erkalten lassen und grob hacken.
Die Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren. Dazu kommt die vorher aufgekochte Vanillemilch. Das ganze im Wasserbad unter ständigem rühren auf 80° erhitzen. Dann den Honig und den Limettensaft dazugeben. Abkühlen lassen und anschließend das Krokant und die steif geschlagene Sahne unterheben. In eine Kastenform (1 L ) frieren und mit Schokoladensauce servieren.

(„gebrutzelt" am 14. November 2006
von Christian Bittner, Restaurant „Zum Ratskeller", Krempe)

IZ Radio

# Kohlpudding

**Zutaten:**

500 g Hackfleisch
750 g Wirsingkohl
1 Brötchen
1 Ei
1 handvoll gewürfelten Schinken
2 Zwiebeln
1/8 Liter Milch
Salz und Pfeffer Oregano, Majoran
1 Prise Zucker
Mehl, zum Binden
Thymian

(4 Personen)

Hackfleisch wie gewohnt anmischen. Die äußeren dunklen Blätter des Kohls entfernen, die restlichen Blätter in Salzwasser garen. Kohl abtropfen lassen - **WICHTIG:** Kohlwasser auffangen (wird noch für die Sauce gebraucht). Eine Gugelhupf Kuchenform (oder jede andere Form) ausfetten, einen Teil des Hacks darin verstreichen. Nun eine Schicht Kohl, dann wieder Hack, Kohl, Hack. Die Schichten zwischendurch ruhig salzen und pfeffern. Deckel drauf und im Wasserbad ungefähr 60-75 Minuten garen. Schnellkochtopf geht auch nur eben viel schneller.
Die Sauce: Eine Handvoll Schinkenwürfel und klein geschnittene Zwiebeln in etwas Butter oder Margarine glasig dünsten, das Mehl dazugeben und zu einer homogenen Masse verrühren, ungefähr 3/8 Liter der Kohlbrühe und die Milch dazugießen. Dann alles ca. 10-15 min. auskochen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano und eventuell Majoran würzen. Außerdem 1 Prise Zucker. Dazu schmecken Kartoffeln am besten.

(„gebrutzelt" am 15. November 2006
von Christian Bittner, Restaurant „Zum Ratskeller", Krempe)

# Schwiegermutters Zitronenpudding

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 4 | Eier |
| 2 | Zitronen |
| 2 | Apfelsinen |
| 100 g | Zucker |
| 7 Blatt | Gelatine |
| 2 cl | Limettensaft |
| 200 g | Sahne |

(4 Personen)

Eiweiß und Eigelb trennen und den Zucker mit dem Eigelb schaumig rühren. Inzwischen das gelbe von den Zitronen und die Zeste von den Apfelsinen abreiben (darauf achten das nur die dünne äußere Schicht, auf keinen fall das Weiße der Frucht abgerieben wird, da sonst der Pudding bitter wird) und dann die Früchte auspressen. Ein 1/3 des Saftes mit der eingeweichten Gelatine erwärmen bis die Gelatine aufgelöst ist. Mit dem restlichen Saft und der Zeste zu dem Eigelb geben und verrühren. Kurz bevor die Masse zu stocken beginnt, die steif geschlagene Sahne unterheben und danach das gleich mit dem Eischnee. Den Pudding in eine Schüssel geben und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

(„gebrutzelt“ am 16. November 2006
von Christian Bittner, Restaurant „Zum Ratskeller“, Krempe)

# Kabeljaufilet auf Gemüsestreifen

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 800 g | Kabeljaufilet (4 Filets) |
| 1 kg | Gemüse (Lauch, Möhren, Sellerie) |
| 400 ml | Fischfond |
| 1 Bund | Petersilie |
| 1 Bund | Dill |
| | Butter |
| | Zitronensaft |
| | Wein, weiß |
| | Salz und Pfeffer |
| | Fett für die Form |
| | evtl. Mehl |

(4 Personen)

Das Gemüse putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Die Kräuter hacken. Kabeljaufilet abspülen, trockenen tupfen, säuern und salzen.
Das Gemüse in eine gefettete Auflaufform geben und den Fisch darauf legen. Mit Fond und Weißwein begießen und ca. 20 Minuten im Ofen bei 160-180°C garen.
Fisch auf dem Ofen nehmen, den Fond abschütten und etwas andicken, z.B. mit Mehlschwitze. Kräuter zugeben.
In die Mitte des Tellers ca. 3 EL Gemüse legen. Darauf das Kabeljaufilet platzieren und etwas Sauce drüber geben.

(„gebrutzelt“ am 17. November 2006
von Christian Bittner, Restaurant „Zum Ratskeller“, Krempe)

IZ Radio

# Bunter Salat mit gebratener Putenleber

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 2 Kopf | Salat, zerpflückt (Sorte nach belieben), |
| 1 kg | Putenleber |
| 0,2 l | Rotwein |
| 1 TL | Soßenbinder |
| 12 | Kirschtomaten, geviertelt |
| 2 | Paprikaschoten (Spitzpaprika), gelb, in Streifen geschnitten |
| 4 | kleine Zwiebeln |
| 1 | Salatgurke, gehobelt |
| 1 | Karotte, fein gehobelt |
| 3 EL | Olivenöl, extra virgin |
| 1 EL | Weißer Balsamico Essig |
| 1 TL | Senf (Dijon) |
| je 1 Prise | Salz, Zucker und weißen gemahlenen Pfeffer |
| 1 EL | Butter |
| 3 EL | Sonnenblumenkerne, geröstet |

(4 Personen)

Die Putenlebern putzen, zuschneiden, pfeffern und in der Butter kross braten, dann erst salzen und warm halten. In der gleichen Pfanne die in Streifen geschnittenen Zwiebeln anbraten mit dem Rotwein ablöschen und zu 1/3 einkochen, dann mit dem Soßenbinder etwas andicken. Inzwischen aus Olivenöl, Essig, und den Gewürzen ein pikantes Dressing bereiten. Den Blattsalat im Dressing wenden. Mit den restlichen Salat-Zutaten vermengen, in der Mitte auf einem großen Teller einen dekorativen Salat anrichten. Mit den gerösteten Sonnenblumenkernen bestreuen und die Putenlebern darauf anrichten. Zuletzt die gebratenen Zwiebel auf der Leber verteilen und mit der Sauce nappieren.

(„gebrutzelt" am 18. November 2006
von Christian Bittner, Restaurant „Zum Ratskeller", Krempe)

IZ Radio

# Gänsebraten

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 1 | Gans, küchenfertig (4-5 kg), |
| | Salz und Pfeffer |
| | Beifuss |

**Für die Füllung:**

| | |
|---|---|
| 300 g | Dörrobst, eingeweicht |
| 300 g | Äpfel |
| 2 EL | Zucker |
| 3 EL | Weißbrot |
| 50 g | Speck, gewürfelt |

Speisestärke

Honig
Bier

(4 Personen)

Die bratfertige Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer und Beifuß einreiben. Backpflaumen, Äpfel, Zucker, Brot und Speck mischen und die Gans damit füllen, zunähen. Etwas Wasser in den Bräter gießen, die Gans in den Bräter legen und im Ofen 220° eine ½ Stunde braten, dan die Gans ca. 3-4 Stunden bei niedriger Temperatur (etwa 120° ) garen. Ab und zu mit dem Bratenfond begießen und die Gans drehen. Ist die Gans fast gar, Honig mit Bier vermischen und die Gans damit einpinseln. Fertig braten. Herausnehmen, aus dem Fond wie gewohnt die Sauce herstellen, die Gans teilen und die Füllung rundherum anrichten.

Dazu passen Klöße und Rotkohl, süßlich abgeschmeckt

(„gebrutzelt“ am 19. November 2006
von Christian Bittner, Restaurant „Zum Ratskeller“, Krempe)

# Grüne und rote Paprikasuppe

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 2 | grüne Paprikaschoten in feine Würfel geschnitten |
| 2 | rote Paprikaschoten in feine Würfel geschnitten |
| 4 | Schalotten in feine Würfel geschnitten |
| 0,6 l | Geflügelbrühe |
| 0,5 l | Sahne |
| 100 g | Butter |

Stärke zum Binden

(4 Personen)

Die Hälfte der Schalotten mit den roten Paprikawürfeln in 50 g Butter anschwitzen und mit 0,3 l Brühe ablöschen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
Dann die Sahne hinzufügen. Mit etwas Speisestärke zur gewünschten Konsistenz abbinden und das Ganze mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren.
Mit Salz, Pfeffer und wenig Cayenne oder Peperoncini abschmecken.
Mit den grünen Paprikawürfeln und dem Rest der Zutaten in einem zweiten Topf genauso verfahren.
Zum Anrichten beide Suppen gleichzeitig in die Suppenteller verteilen.

(„gebrutzelt“ am 20. November 2006 von Jörg Stedtnitz, „Horstmühle 1“, Horst)

# Papardelle mit Basilikum, Mozzarella & Kirschtomaten

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 80 g | Tagliatellenudeln |
| 2 | Schalotten |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 8 | Kirschtomaten |
| 60 g | Mozzarella |
| 6 | große Basilikumblätter |
| 0, 1l | Brühe |
| 0,1 l | Sahne |
| 50 g | Butter |

etwas frisch geriebenen Parmesan

(pro Person)

Nudeln al dente (mit Biß) kochen. Schalotten und Knoblauch in der Butter anschwitzen und mit der Sahne und der Brühe ablöschen und auf die Hälfte der Flüssigkeiten einkochen lassen.
Tomaten halbieren und ebenfalls hinzufügen. Die abgetropften Nudeln, den gewürfelten Mozzarella sowie die Basilikumblätter (in feine Streifen geschnitten) kurz in der Soße erwärmen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit Parmesan nach Geschmack bestreuen.

(„gebrutzelt" am 21. November 2006 von Jörg Stedtnitz, „Horstmühle 1", Horst)

IZ Radio

# Zanderfilet auf Linsengemüse

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 800 g | Zanderfilet (wenn möglich mit der Haut) |
| 200 g | Tellerlinsen |
| 4 | Schalotten |
| 2 EL | Tomatenmark |
| 600 ml | Brühe |
| 1 Bund | Suppengrün |
| 1 EL | Zucker |

Essig nach Geschmack
Butter zum Anschwitzen

(4 Personen)

Schalotten und Suppengrün fein würfeln und in Butter anschwitzen, Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anschwitzen.
Linden hinzugeben und mit der Brühe auffüllen, ca. 30 Minuten garen, mit Zucker, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Zander in Pflanzenöl braten. (Wenn Sie Zanderfilet mit der Haut bekommen, braten Sie diesen zunächst etwa 3/4 Garzeit auf der Haut.)
Zanderfilet auf dem Linsengemüse anrichten. Mit einer Schnittlauchsoße servieren.

(„gebrutzelt" am 22. November 2006 von Jörg Stedtnitz, „Horstmühle 1", Horst)

IZ Radio

# Schweinemedaillons
# mit Tomatenconcassé und Mozzarella überbacken

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 3 | Schweinemedaillons (je 60 g) |
| 2 | Fleischtomaten |
| 1 | Knoblauchzehe |
| Peperoni nach Geschmack | |
| Tomatenmark | |
| Brühe | |
| 1 | Schalotte |
| frische Rosmarin | |
| 3 | Scheiben Mozzarella |
| 50 g | Butter |

(1 Portion)

Tomaten in kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen, danach vierteln und die Kerne entfernen, dann das Tomatenfleisch in Würfel schneiden.
Schalotten, Peperoni und Knoblauch fein schneiden und in der Butter anschwitzen. Etwa 1 Esslöffel Tomatenmark hinzugeben und mit 0,1 Liter Brühe auffüllen - etwas reduzieren lassen.
Mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarin abschmecken, Tomatenwürfel hinzufügen.
Medaillons in Pflanzenöl braten, die Tomaten darauf verteilen, mit jeweils 1 Scheibe Mozzarella belegen und unter dem Grill überbacken.
Dazu servieren wir feine Bandnudeln.

(„gebrutzelt" am 23. November 2006 von Jörg Stedtnitz, „Horstmühle 1", Horst)

# Rinderrücken unter Pfifferlingskruste

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 4 | Rumpsteaks je 200 g |
| 200 g | Pfifferlinge |
| 50 g | Bacon |
| 2 | Schalotten |
| 100 g | Butter |
| 100 ml | Sahne |

Schnittlauch
Petersilie
fein geriebenes Toastbrot

(4 Personen)

Fein gewürfelte Schalotte, Pfifferlinge und Bacon in der Butter anschwitzen, mit der Sahne ablöschen und so viel Toastbrot hineinreiben, bis eine streichfähige Masse entsteht. Petersilie und Schnittlauch hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Rumpsteak in Pflanzenöl braten, die Masse auf den Steaks verteilen und unter dem Grill überbacken.
Dazu Spitzkohlgemüse in Rahm und Semmelknödel.

(„gebrutzelt" am 24. November 2006 von Jörg Stedtnitz, „Horstmühle 1", Horst)

IZ Radio

# Entenbrust in Kirsch-Pfeffersoße

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 1 kg | Entenbrust |
| 1 Glas | Schattenmorellen |
| 250 ml | Rotwein |
| 6 | Schalotten |
| 1 EL | Zucker |
| 100 g | Butter |
| 1 TL | Steakpfeffer |

(4 Personen)

Entenbrust in der Pfanne anbraten und im Backofen bei 200 Grad garen. Garzeit je nach Geschmack, um die Brust rosa zu braten, rechnen Sie mit 20-30 Minuten.
Schalotte in Streifen schneiden mit dem Pfeffer in 20 g Butter anschwitzen, den Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen.
Mit dem Rotwein und der Hälfte des Kirschsaftes ablöschen und das Ganze auf ein Viertel einreduzieren lassen.
Abschmecken mit Salz und eventuell etwas zusätzlichem Zucker. Mit der restlichen Butter binden.
Dazu passen Mandelnbrokkoli und Gnocchi.

(„gebrutzelt" am 25. November 2006 von Jörg Stedtnitz, „Horstmühle 1", Horst)